

# **SUPERVISIÓN DE ATENCIÓN AL CLIENTE VS SUPERVISOR DE COCINA Y PRODUCCIÓN**

**CURSO 100% VIRTUAL - 20 de Junio**

**capacitaciones@belcasbol.com**

 **78492505**

# SUPERVISIÓN DE ATENCIÓN AL CLIENTE VS SUPERVISOR DE COCINA Y PRODUCCIÓN

## HORARIOS

Sábado 20 de Junio: 15:00 - 17:00 PM  
Total: 2 horas Reloj

## TEMARIO

1. Definición y funciones Estratégicas
2. Comunicación Efectiva
3. Docencia y trabajo en Equipo, Cocina y Producción

## CAPACITADOR

Lic. Christian Maximiliano Daens - Argentina

Formación:

Diplomatura Habilidades Gerenciales - Universidad de Buenos Aires, UBA

ServSafe Food Protection Manager Certification Examination - American National Standards Institute, ANSI

Strategic Management - International Business Management Institute, Alemania

Le Meridien Master Barista Foundation Training - Università del Caffè

Coaching - AXON TRAINING

Liderar, Comunicar y motivar equipos de trabajo - Universidad de Buenos Aires, UBA

Especialista en gastronomía y alta cocina, administración y producción gastronómica - Instituto Gastronómico Argentino

The Essentials of Bartending - European Bartender School

**Experiencia Laboral: + de 10 años en el rubro hotelero**

Food and Beverage Manager - Empresa Hotelera Filial Bolivia

Restaurnt & Bars Manager - Empresa Hotelera Filial Bolivia

Food and Beverage Manager - Empresa Hotelera Filial Argentina

**Experiencia en docencia en materia - Argentact**

Cafetería

Supervisor de alimentos y bebidas

Gestión de restaurantes

Auxiliar de bares

Gestión de Bares



## CAPACITACIÓN VIRTUAL

Curso Virtual : puedes tomar el mismo desde tu computadora o celular desde la plataforma de ZOOM. El curso es ON - LINE en vivo, solo conectate a las horas de clase

## INVERSIÓN

- 100 Bs - Todos los paquetes cuentan con IVA, Material Digital, Clase Grabada y Certificados Digital con valor curricular de 2 horas reloj

## INSCRIPCIONES

Banco Nacional - BNB : A nombre de BELCAS S.R.L.

Cuenta Corriente

Nº Cuenta: 2000182683

NIT: 375983023

## AREAS DE EXPERIENCIA

- Bartender
- Bodeguero de restaurantes
- Gestión de la reputación Online (marketing digital)
- Optimización de social media (Marketing digital)
- Relaciones comerciales
- Twitter para hoteles (Marketing digital)
- Facebook Pages (Marketing digital)
- Liderazgo Programa de educación financiera
- Mandos medios
- Buenas practicas de manufactura
- Prevención de riesgos laborales en empresas gastronómicas
- Liderar, comunicar y motivar equipos de trabajo.